



MANDELAUFLAUF MIT WEISSER SCHOKOLADENSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN MANDELAUFLAUF

| | |
|--------------|--------------------------------|
| 125 g | QimiQ Classic, ungekühlt |
| 100 g | Butter |
| 50 g | Staubzucker |
| 4 cl | Amaretto |
| 5 | Eigelb |
| 70 g | Weißer Schokolade, geschmolzen |
| 50 g | Mehl, glatt |
| 120 g | Mandeln, gerieben |
| 5 | Eiweiß |
| 40 | Zucker |

FÜR DIE WEISSE SCHOKOLADESAUCE

| | |
|--------------|---|
| 250 g | QimiQ Classic |
| 150 g | Weißer Schokolade |
| 1 | Orange(n), Saft und fein geriebene Schale |

ZUBEREITUNG

1. Für den Auflauf: Butter mit Staubzucker schaumig rühren. QimiQ Classic glatt rühren, mit dem Amaretto zur Buttermischung geben und gut verrühren.
2. Eigelb langsam dazugeben und weiter schaumig schlagen. Geschmolzene Schokolade einrühren.
3. Mehl mit Mandeln vermengen und unter die QimiQ Masse mischen.
4. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unterheben.
5. Teig in befettete Förmchen füllen und im Backofen bei 170 °C (Umluft) 15-20 Minuten backen.
6. Für die weiße Schokoladensauce: Alle Zutaten zusammen schmelzen und gut verrühren. Mit dem Mandelaufbau servieren.